



Bron: HSPublicity

Koken met gemak

Gepubliceerd op 27 april 11, 10:46

Het merk ATAG heeft het assortiment uitgebreid met een nieuwe lijn roestvrijstalen gaskookplaten. Deze nieuwe Magna-kookplaten zijn voorzien van een gecombineerde wok- en sudderbrander en zuinige en snelle A+-branders, die minder energie verbruiken dan normale branders en toch sneller hun werk doen. Een liter water kookt gemiddeld twee minuten sneller dan bij het gebruik van een normale brander.

ATAG heeft bij de ontwikkeling van de roestvrijstalen gaskookplaten vooral aandacht geschonken aan het gebruiksgemak. De krachtige brander voor grote pannen zit bijvoorbeeld vooraan, zodat er makkelijk in de pannen geroerd kan worden. De gecombineerde wokbrander bevindt zich links op de kookplaat, waardoor er veel ruimte is om meerdere pannen te plaatsen.

Behalve zeer handig zijn de nieuwe kookplaten ook erg veilig dankzij het kinderslot en de thermische of elektronische beveiliging. Hiermee kan de kookplaat met één druk op de knop aan- of uitgeschakeld worden. Dankzij alle technische hoogstandjes en het fraaie uiterlijk is een Magna-kookplaat zeker een aanwinst voor de keuken. Kijk voor meer informatie op www.atag.be.